

Title (en)

Method for centering the yolk of an egg during cooking.

Title (de)

Verfahren zum Zentrieren des Eidotters eines Eies während des Kochvorganges.

Title (fr)

Méthode pour centrer le jaune d'oeuf durant la cuisson.

Publication

EP 0415174 A2 19910306 (DE)

Application

EP 90115549 A 19900814

Priority

DE 3928346 A 19890826

Abstract (en)

[origin: JPH03236816A] PURPOSE: To enable the yolk of an egg to be effectively shifted, particularly shifted in the direction of the longer axis of the egg by rotating the egg intermittently about the longer axis until the albumen solidified while the egg is boiled. CONSTITUTION: An egg 1 with the horizontal longer axis supported on two rolls 3 extending parallel to each other. The shaft of the roll 3 is provided on one end with a drive wheel 5, for example a sprocket and the drive wheels 5 are connected to each other through a chain 6. The shafts 4 of both rolls 3 are provided with another sprocket 7 and connected to a drive motor 9 through a chain 8. The drive motor can be reversibly rotated. When the egg 1 is rotated intermittently reversibly rotated about the longer axis by both rolls 3 until the albumen is solidified, the yolk of the egg shifts the center radially toward the longer axis 2 of the egg while moving in the direction of the longer axis 2 to such a degree that the yolk is spaced from both ends of the egg by a sufficient distance. The yolk is surrounded uniformly by the thick albumen layer after the egg is boiled.

Abstract (de)

Verfahren zum Zentrieren des Eidotters eines Eies während des Kochvorganges Um den Eidotter eines Eies (1) während des Kochvorganges zu zentrieren, wird das Ei (1) bei vorzugsweise horizontalliegender Längsachse (2) intervallartig und in jeweils gegenläufigen Richtungen um seine Längsachse (2) gedreht. Dies kann vorrichtungsmäßig durch zwei antreibbare Rollen (3), auf denen das Ei (1) gelagert ist, erfolgen. Dabei wird eine Intervalldauer gegenläufiger Drehungen gewählt, die bezogen auf die Verfestigungszeit des Eiweißes relativ kurz ist, so daß es zu recht häufiger, unterschiedlicher Drehrichtung des Eies (1) kommt. Darüber hinaus werden vergleichsweise hohe Drehzahlen bevorzugt. Diese intensive, gegenläufige Drehung des Eies (1) während des Kochvorganges bewirkt eine optimale Zentrierung des Eidotters und vermeidet darüber hinaus die häufig beobachtete Schichtenbildung bei der Verfestigung des Eiweißes. <IMAGE>

IPC 1-7

A47J 29/00

IPC 8 full level

A23L 15/00 (2016.01); **A47J 29/00** (2006.01)

CPC (source: EP US)

A47J 29/00 (2013.01 - EP US)

Cited by

DE10010628B4; CN109315709A

Designated contracting state (EPC)

DE FR GB IT

DOCDB simple family (publication)

EP 0415174 A2 19910306; EP 0415174 A3 19920408; EP 0415174 B1 19931124; DE 3928346 A1 19910228; DE 3928346 C2 19920305; JP H03236816 A 19911022; JP H0675482 B2 19940928; US 5063071 A 19911105

DOCDB simple family (application)

EP 90115549 A 19900814; DE 3928346 A 19890826; JP 22267790 A 19900827; US 57077390 A 19900822